





Focaccia con canditi d'arancio del Caffè Sicilia e glassa alle mandorle e pistacchi: una delle proposte di Simone Padoan - Credits: I Tigli

Food

PIZZA E LIEVITO MADRE: QUANDO IL PIZZAIOLO USA LA FANTASIA

*Quattro maestri della pasta lievitata che hanno diversificato
anche in pane e dolci*

di **Sarah Scaparone**  

Sono tanti i pizzaioli in Italia che lavorano utilizzando il lievito madre. E molti di loro studiano e sperimentano il suo utilizzo a 360 gradi, non solo per la pizza, ma anche per il pane e per i dolci che propongono nei loro locali. Ecco quattro tra i migliori pizzaioli del momento che hanno fatto di lievito madre e farine macinate a pietra uno stile di vita per loro e per i loro clienti.

Renato Bosco. Se lo chiamano il pizzaricercatore un motivo ci sarà. Nella sua San Martino Buon Albergo (Vr) dove da anni ha aperto *Saporè*, Renato Bosco sperimenta innumerevoli impasti, portando il consumatore a una vera esperienza sensoriale nella degustazione della pizza. L'amore per i lievitati lo ha spinto negli anni a dedicarsi anche alla panificazione e alla pasticceria realizzando pane di Pasta Madre Viva, con farina macinata a pietra semintegrale e i dolci lievitati della tradizione, come la colomba classica e in versione caffè-cioccolato bianco, panettoni, plumcake... È il fondatore del gruppo *Figli di Pasta Madre* che riunisce centinaia di professionisti in tutta Italia e nel mondo.

Simone Padoan. È stato il primo a realizzare quella che è ormai comunemente conosciuta come la pizza gourmet. Era il 2000, anno in cui inizia per il titolare de *I Tigli* di San Bonifacio (Vr) un grande lavoro di ricerca sulla materia prima, sulla cottura, sulla panificazione con lievito madre. In quel periodo nasce da lui la pizza in otto spicchi, quella che oggi è comunemente definita pizza degustazione. Negli anni il lavoro con il lievito madre acquista per Padoan sempre più importanza e gli consente di superare il confine tra dolce e salato offrendo ai suoi clienti una proposta completa che spazia dal pane alla focaccia veneta, dal panettone (anche in versione estiva) al Pandolce o al Pan Brioche.

Massimiliano Prete. Si considera un lievittista e un architetto della pizza. Studia per creare strutture più accattivanti per pizza, pane e lievitati che siano in grado di essere sempre digeribili e gustosi. Nel suo *Gusto Madre* di Alba (Cn) e nei due locali di Saluzzo (Cn) il pane si produce due volte alla settimana e il sabato c'è la fila per acquistarlo. Non è un caso che chef stellati come Enrico Crippa gli abbiano chiesto una consulenza per un pane diverso da servire nel proprio locale. Il pane del salentino Prete spazia dal più classico a quello con ingredienti che cambiano a seconda delle stagioni: dal cavolo nero alla nocciola, da quello con il farro alle ciabatte con i semi.

Lello Ravagnan. Nella pizzeria *Grigoris* di Mestre (Ve) si panifica tutti i giorni, ma non solo: qui si sperimentano anche gli impasti con farine e lieviti differenti per raggiungere sempre i risultati migliori. Pane, grissini e Pan Brioche sono in programma tutte le mattine tra le 7 e le 12, ma non sono in vendita: servono esclusivamente per il cestino del pane della pizzeria. Si preparano pagnotte lunghe e corte, baguette da un chilo e pagnotte tonde che arrivano ai due chili di peso. Il concetto è semplice: l'utilizzo completo del lievito madre con tecniche di impasti differenti tra la pizza, il pane e i dolci lievitati che portano anche alla preparazione di colombe, panettoni, colombe sfogliate e focacce venete.

© Riproduzione riservata

SHARE

